

# WARD WINES

Viner med kvalitet, ursprung och personlighet

## Graham's Vintage Port 2016



**Producent:** Graham's

**Land:** Portugal      **Region:** Douro

**Alkoholhalt:** 19%

**Doft & Smak:** Rik mörkfruktig doft med frukt av björnbär och mogna plommon och toner av mynta, eukalyptus och choklad. Fyllig, kraftfull smak med mörk frukt, tydliga tanniner, frisk syra och en liten eldighet. Kompakt, fyllig eftersmak.

**Passar till:** Passar till smakrika blåmögelostar som t.ex. Stilton, mörk choklad, fikon och nötter.

**Om produkten:** Efter skörden har musten jäst på stora cementtankar. Jäsningsprocessen har avstannats med hjälp av vinsprit som hålls i musten så att vinet dels får behålla sin naturliga sötma samt att det får en högre alkoholhalt. Vinet är sedan lagrats på stora fat i ca två år före buteljering. Vinet utvecklas med lagring.

**Om producenten:** Graham's är en de mest klassiska firmorna i Dourodalen, vars historia börjar 1820 då de landade i vinbranschen av en tillfällighet. Familjen drev en textilmfirma i Oporto, som William och John Graham förestod. En dag blev bröderna erbjudna en anseelig mängd portvin som betalning för en skuld och godtog vinet som betalning. Detta blev början på en lång och framgångsrik historia. Firman ägs idag av familjen Symington som är de största vingårdägarna i hela Dourodalen och ägare av flera historiska portvinshus.

**Visste du att?** En Vintage Port, dvs ett årgångsbetecknat portvin av högsta kvalitet som är gjort för att utvecklas med lagring, tillverkas endast de bästa åren. Dessa årgångar kallas för "deklarerade". Med lagring så utvecklas en naturlig fällning i flaskan så en Vintage Port bör dekanteras.

# WARD WINES

*Viner med kvalitet, ursprung och personlighet*

**Fakta årgång 2016:** Douro har inte varit förskonad från klimatförändringar och väderförhållandena avviker allt oftare från de som förknippas med klassiska årgångar för "Vintage". 2016 stod dock stjärnorna rätt och gav viner med perfekt struktur och balans. Efter en varm och blöt vinter som fyllde på vattenreserverna i jorden så vände vädret och våren blev ovanligt kall och blöt, vilket försenade blomningen och gav utmanande fuktiga förutsättningar i maj. Tack vare rätt insatser i rätt tid så kunde hotet mot skörden avvärjas. Sommaren var väldigt varm med ett flertal toppar över 40 grader, vilket ledde till att vinstockarna nästan stängde ner helt. I sista veckan i augusti föll äntligen 18mm regn vilket fick mognadsprocessen att sätta fart igen men endast tillfälligt pga ytterligare en värmebölja i början av september. Mognadsgraden var dock lovande men alla tecken pekade på en sen skörd. Helt avgörande för årgångens kvalitet blev de 20 mm regn som föll den 13 september, som förutom nederbörden också sänkte temperaturen. Den 19 september inleddes skörden, men Charles Symington tog det djärva men lyckosamma beslutet att skjuta upp plockandet ytterligare en vecka. De tre kommande veckorna bjöd på torrt och svalt väder och druvorna kunde plockas vid perfekt mognad, och årgången kunde "deklarerar" som en Vintage!